

# Turvallisesti töissä: COVID-19:ää koskeva tietopaketti ravintola- ja ruokapalvelualalle



## Me autamme sinua tässä.

COVID-19-pandemia on vaikuttanut toimintoihisi merkittävästi. Kun kuluttajat pitävät ”sosiaalista etäisyyttä” ja pysyvät kotona terveystieteiden suositusten mukaisesti, sinun on pitänyt muuttaa liiketoimintamalleja nopeasti. Tämä saattaa tarkoittaa aukioloaikojen supistamista, ravintolaruokailun lopettamista tai pelkkien take away- ja autokaista-aterioiden tarjoamista tai palvelujen toimittamista asiakkaiden kotiin.

Maailmanlaajuisena johtavana ammattihygienian tuotemerkkinä me autamme sinua tässä. Ammattimainen hygieniatietoutemme auttaa sinua pitämään henkilöstösi ja asiakkaasi turvassa ja tyyneä, sekä nykyisen kriisitilanteen aikana että sen jälkeen. Olemme laatineet tämän työkalupakin suosituksineen avuksesi, kun nostat käsihygienian tärkeimmäksi ruokapalvelutoiminnoissasi. Toivomme, että tämän tietopakettien tiedot ovat sinulle hyödyksi.

Kiitämme sinua uurastuksestasi tämän kriisin etulinjassa ja toivomme, että sinä ja henkilökuntasi pysytte turvassa näinä haasteellisina aikoina.

Terveisin

Hanneke Kuipers  
Marketing Director – Foodservice  
Essity Professional Hygiene



## COVID-19

Hygienia on aina äärimmäisen tärkeää elintarvikkeita käsiteltäessä, jaeltaessa ja tarjottaessa. Tämä vastuu on nyt entistä merkittävämpi ravintola-alalla, kun COVID-19 leviää ympäri maailman. Jotta voisimme ehkäistä vältettävissä olevaa, jo ennestään rasittuneeseen terveydenhuoltojärjestelmään kohdistuvaa painetta, meidän on nyt palveltava yhteisöjämme ryhtymällä toimiin, joilla voimme suojata ihmisiä elintarvikeperäisten sairauksien lisäksi myös uudelta koronavirukselta.

COVID-19 voi levitä ravintolassa henkilöstön ja asiakkaiden välillä pisaroiden välityksellä, joita syntyy, kun tartunnan saanut henkilö yskii tai aivastaa, tai kontaminoituneiden pintojen tai esineiden kautta. Voit kuitenkin auttaa vähentämään COVID-19-pandemian leviämiskäytännön yrityksessäsi korostamalla tiimillesi säännöllisen käsihygienian hoidon ja rutiinomaisen desinfiointin tärkeyttä, keskittyen etenkin sairautta aiheuttavaan virukseen.

Saat tästä tietopakettista materiaalit, joita tarvitset parhaiden käytäntöjen vahvistamiseen ravintolassasi tämän pandemian aikana ja sen jälkeen.



### Miten COVID-19 voi levitä ravintolassa?



**Ilman välityksellä,  
yskimällä ja  
aivastamalla**



**Läheinen  
henkilökohtainen  
kontakti, kuten  
koskettaminen tai  
kättely**



**Koskettamalla esinettä  
tai pintaa, jolla on  
virusta, ja koskettamalla  
sitten suuta, nenää tai  
silmä**

# Käsihygienia

Jos ravintolasi jatkaa toimintaansa COVID-19-pandemian keskellä, on välttämätöntä korostaa usein toistuvan ja kunnollisen käsienspesun tärkeyttä henkilöstön ja asiakkaiden suojaamiseksi. Ravintola- ja ruokapalvelualan käsienspesusuosituksista on tullut pandemian takia kriittisempiä. Tiimisi tulee pestä kätensä seuraavien toimien jälkeen:

- WC:ssä käyminen
- keittiöstä ja valmistelualueilta poistuminen ja niille palaaminen
- jätteiden vieminen
- puhdistusaineiden käsittely
- syöminen, juominen, tupakointi tai purukumin pureskelu
- raa'an lihan tai kalan ja äyriäisten käsittely
- kehon tai vaatteiden koskettelu
- aivastaminen, yskiminen tai nenäliinan käyttäminen
- rahan käsittely
- ennen käsineiden pukemista ja niiden riisumisen jälkeen

Varmista, että käsienspesupisteillä on aina riittävästi saippuaa ja paperisia käsipyyhkeitä. Löydät alta materiaaleja, joiden avulla voit vahvistaa oikeanlaisten käsihygieniatekniikoiden käyttöä ruokapalvelutoiminnoissa.



## Materiaalipankki

**Käsienspesuteknikka**

Pese kädet vedellä ja saippualla ja kuivaa paperipyyhkeillä

**Käsienspesuteknikka**

[Lataa](#)

**Käsien desinfiointiohje**

Käytä käsien desinfiointinettä käsiin puhdistamisen jälkeen

**Käsien hierontateknikka**

[Lataa](#)

**Tork Clean Care**

Hygieniaa koskevia vinkkejä ravintolapalveluissa työskenteleville

**Pese kädet!**

**Hygieniaa koskevia vinkkejä ruokapalvelualalla työskenteleville**

[Lataa](#)

# Hygienianhoito käsienvpesun lisäksi

Henkilökohtainen hygienia on elintärkeää elintarvikkeiden parissa työskenneltäessä, ja etenkin nyt COVID-19-pandemian aikana. Oikeanlainen käsihygienia on kriittinen asia, mutta myös muut henkilökohtaisen hygienian hoidon näkökohdat on muistettava.

1. Hiukset tulee peittää elintarvikkeita valmistettaessa ja käsiteltäessä ja sitoa kiinni tarjoiltaessa.
2. Vaihda työvaatteet päivittäin. Työvaatteita ei saa käyttää työpaikan ulkopuolella, ja konepestävät vaatteet on pestävä kuumalla vedellä mahdollisten bakteerien tai virusten tuhoamiseksi.
3. Älä käytä koruja, rannekelloja tai kynsilakkaa. Jos työntekijän iho on halkeillut tai haavoilla, hänen on käytettävä käsineitä elintarvikkeita käsitellessään.
4. Pyyhkeisiin saattaa muodostua toivomattomia mikrobipesäkkeitä, jotka siirtyvät helposti ruokaan joko suoraan tai käsien välityksellä. Jos käytetään pyyhkeitä, ne on pestävä säännöllisesti ja vaihdettava, jos ne ovat näkyvästi likaisia. Keittiöliinoja ei saa käyttää puhtaiden käsien kuivaamiseen; käytä sen sijaan paperipyyhkeitä.

Anna henkilökunnan käyttöön mahdollisuuksien mukaan henkilönsuojaimia, kuten kasvomaskeja, hiusverkkoja ja kertakäyttökäsineitä. Jos työntekijä kokee joitakin COVID-19-oireita, hän ei saa työskennellä. Anna kaikille työntekijöille riittävästi toipumisaikaa sairauden jälkeen.



**”Elintarviketyöntekijät voivat käyttää käsineitä, mutta ne on vaihdettava usein, ja kädet on pestävä käsineiden vaihdon yhteydessä ja kun käsineet riisutaan. Käsineet on vaihdettava muuhun kuin elintarvikkeisiin liittyvien toimien, esimerkiksi ovien kahvasta avaamisen/sulkemisen ja roska-astian tyhjentämisen, jälkeen. Kertakäyttökäsineitä ei saa käyttää elintarviketyöympäristössä käsienvpesun korvikkeena. COVID-19-virus voi kontaminoida kertakäyttökäsineet samalla tavalla kuin se pääsee työntekijän kädelle.”**

**– Maailman terveysjärjestö**

# Pintojen puhdistus

COVID-19:n leviämisen vähentämiseksi ravintoloissa on jatkuvasti noudatettava runsaasti kosketettavia pintoja koskevia rutiinisiivouks- ja desinfiointisuosituksia. Näitä pintoja ovat esimerkiksi:

- **Takatilat:** ovenkahvat, valokytkimet, annostelijat, elintarvikkeiden kosketuspinnat, käsien kosketuspinnat, altaiden hanat ja kahvat sekä työvälineet.
- **Sali:** ovenkahvat, valokytkimet, annostelijat, pisarasuojat, ruokalistas, pöydät ja tuolit, palvelutiskit, noutotiski sekä kassakone ja kortinlukija.
- **Pesuhuoneet:** ovenkahvat, valokytkimet, annostelijat, altaiden hanat ja kahvat, WC-istuimet ja -vetimet.

Laadi henkilöstölle selkeä protokolla noudatettavaksi ja ajoita tiheästi toistuvat siivoukset koko päiväksi, sillä COVID-19:ään voi sairastua koskemalla viruksen kontaminoimaan pintaan. Tutkimukset viittaavat siihen, että virus saattaa elää pinnoilla muutamasta tunnista useisiin päiviin.

Löydät alta joitakin materiaaleja, joiden avulla voit varmistaa, että ravintolasi pysyy puhtaana ja hygieenisenä vähentäen näin COVID-19:n leviämistä.



## Materiaalipankki

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Technical guidance  
7 April 2020

Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization

**Background**

The world is facing an unprecedented surge from the COVID-19 pandemic. In the United States, it has resulted in at least 100 000 cases. These numbers are believed to underestimate the true number of cases because the under-reporting of laboratory-confirmed cases is common. The emergence of the disease and its spread, and the impact on the global food system, are unprecedented. The disease is highly contagious, and its spread is rapid. It is a public health emergency of international concern. The disease is highly contagious, and its spread is rapid. It is a public health emergency of international concern. The disease is highly contagious, and its spread is rapid. It is a public health emergency of international concern.

**COVID-19 ja elintarviketurvallisuus: ohjeita elintarvikealan yrityksille (WHO:n mukaan)**

[Lataa](#) 

# Annostelijoiden sijoittelusuositukset

Jatkaessasi toimintaa COVID-19-pandemian aikana sinun tulee vahvistaa oikeanlaisen käsihygienian noudattamista sijoittamalla annostelijat optimaalisesti. Tässä on joitakin opastavia periaatteita, joita voit hyödyntää omassa ravintolassasi.

1

## Sisäänkäynnit

Anna henkilöstölle ja tilauksia noutaville asiakkaille mahdollisuus hyvään hygienianhoitoon sijoittamalla ravintolan sisäänkäyntiin käsihygieniayksiköitä. Laita näkyville julisteita, joissa kerrotaan oikeanlaisesta käsihygieniasta ja fyysisestä etäisyydestä.

2

## Keittiö

Varmista, että käsiinpesuallaiden annostelijat ovat täynnä saippuaa ja paperipyyhkeitä ja että yksittäisissä työpisteissä on helposti käytettävissä pienempiä hygieniatuoteannostelijoita. Sensorilla toimivat annostelijat voivat vähentää kontaminaatiota ja mikrobien leviämistä.

3

## Keittiön uloskäynti

Pidä keittiön oven vieressä puhdistusvälineitä ja annostelija, joka on täytetty valkoisilla kertakäyttöpyyhkeillä. Näin kannustat pyyhkimään säännöllisesti palvelutiskiä, jolta asiakkaat saattavat noutaa tilauksia pandemian aikana. Sijoita lisäksi käsien desinfiointiaineen annostelijoita kaikkien ovien viereen ja takatilojen huoneisiin.

4

## Palvelutiski

Sijoita käsien desinfiointiaineen annostelijoita palvelutiskin lähelle käsien desinfioinnin edistämiseksi asiakasnoutojen välillä, etenkin käsiteltäessä rahaa, jonka tiedetään levittävän mikrobeja. Anna asiakkaiden käyttöön yksi kerrallaan - lautasliina-annostelijoita, jolloin asiakkaat koskevat vain ottamaansa lautasliinaan.

5

## Saniteettitilat

Varmista, että saippua-, käsipaperi- ja käsiendesinfiointiaineannostelijoita on riittävästi. Täytä annostelijat säännöllisesti. Ilman kosketusta toimivat annostelijat vähentävät kosketuspistepintoja, ja lisäksi käsiendesinfiointiaineannostelijat kannustavat henkilökohtaisen hygienian hoitoon pandemian aikana. Kun tarjolla on paperia, johon voi yskiä tai aivastaa, patogeenien leviäminen saattaa estyä.

6

## Roskakorit

Sijoita kannellisia roskakoreja kaikkien annostelijoiden lähelle paperipyyhkejätteen ja ristikontaminaation välttämiseksi. Sijoita roskakoreja myös ovien viereen, jolloin paperipyyhkeitä voi käyttää oven avaamiseen ja heittää sitten pois kontaminaation vähentämiseksi.

